

Snídaňové vejce

vejce (velikosti L) počet 1-2 na osobu

voda

sůl

Vychytat správně oblíbenou konzistenci vajec a jak toho doma dosáhnout, je celkem časově náročné. (Znám vyprávění o téměř vědeckých postupech s tabulkami přesné váhy vajec, měřením teploty vody a stopováním času na vteřiny.) Mně se to povedlo čistě náhodou a abych to příště zvládla, tu je postup:

Vejce vložíme do nádoby se studenou vodou (aby byla zcela ponořená, tj. cca půl litru vody na jedno vajíčko). Vodu osolíme, (brání to vytečení obsahu, kdyby náhodou nějaké prasklo.) Vodu uvedeme do varu a vaříme mírným probubláváním 3 minuty (u nás indukce stupeň 7,5). Pak var zastavíme rychlým zchlazením tekoucí studenou vodou, ale jen chvilku. Podáváme ve stojánku na vajíčko a s oblíbeným pečivem a dalšími dobrotami jako vydatnou část snídani.

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---